FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-VINIFLCH11.FR
Révision : 0 du 30/11/2011

VINIFLORA® CH11

Bactéries Malolactiques hétéro-fermentaires

Intérêts Œnologiques

- Réalise une fermentation malolactique rapide et sûre, par ensemencement direct.
- Présente une excellente tolérance aux paramètres pH et alcool mais sensible au SO_2.
- Adaptée pour l'inoculation de tout type de vins : rosés ou blancs.
- Permet de limiter la production d'amines biogènes et d'acide volatile.
- En conditions optimales, permet de respecter l'expression fruitée du vin sans déviation diacétyl-beurrée.

Composition et Caractéristiques techniques

- Culture lyophilisée d'*Oenococcus oeni*
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

VINIFLORA® CH11 est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- Ajuster l'ensemencement au volume (dose de 2,5 hL – 25 hL – 250 hL).

Mode d'emploi

- Sortir le sachet du congélateur 15 minutes avant son utilisation et le placer à température ambiante.
- Réhydrater la culture dans un petit volume de vin (facultatif).
- Incorporer directement au vin complémenté par 20 g/hl de **MALOACTIV**.

Précautions d'emploi

- En conditions particulières de pH (<3,2) et/ou de SO_2 total (> 40 mg/l), demander un protocole d'acclimatation spécifique).
- Vérifier les paramètres analytiques de vos vins (pH, Acidité Totale, SO_2, Acide Malique) pour mieux cibler votre choix de bactéries.

Conditionnement et conservation

- Dose pour 25 Hl de vin à ensemencer.
- Conserver à une température inférieure à -18°C.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • 68240 Sigolsheim
Tél. : 03 89 47 32 33 • Fax : 03 89 47 33 34
sigolsheim@oenoliaconseil.fr • www.oenoliaconseil.fr